



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Schiacciata di Pistacchi

Fistik Ezmesi



1 bicchiere di pistacchi
1 bicchiere di zucchero semolato
1 albume d'uovo

- # Pistacchi arrossiti si mette nell'acqua calda. Dopo si leva dal fuoco e si levano sbucie.
- # Poi si mettono sopra di tavoglia per una notte per asciugare.
- # Il giorno dopo si pesta con robot e diventa polvere e si svuota in una ciotola metallo.
- # Alla sopra si aggiungono zucchero semolato ed albume d'uovo. Si pesta finché esce olio di pistacchi ed arriva alla coerwnza di impasto
- # La metà di impasto si prende e si fa il rullo grandezza di dito. Si taglia ugualmente anche l'altro pezzo e dopo si tagliano con il coltello figura tagliata e servirsi.

Nota: Se si volendo di avere il colore più verde allora si può usare pistacchi grigi cresce nel Gaziantep.